

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: D.29.3.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Dodatki do żywności
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I (inż.) stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt Pracownia Żywienia Zwierząt
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	dr inż. Lucyna Podkówka dr hab. Zbigniew podkówka dr hab. Małgorzata Grabowicz, prof. nadzw. UTP dr hab. Piotr Dorszewski, prof. nadzw UTP
Przedmioty wprowadzające	Żywienie zwierząt, Towaroznawstwo surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, Towaroznawstwo surowców i produktów pochodzenia roślinnego
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia i produktów żywieniowych

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
V	15/1		15/1				2

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) ¹
WIEDZA			
W1	Ma wiedzę z zakresu żywienia i dietytyki, zna technologie uszlachetniania materiałów, rozumie zależności pomiędzy jakością a stanem zdrowia	K_W05	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi określić przydatność żywieniową i wykorzystać różne dodatki w żywieniu	K_U08	P6S_UW
U2	Potrafi przygotować pisemne opracowanie tematyczne z zakresu dodatków do żywności	K_U12	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest gotów do wykorzystania wiedzy teoretycznej w pracy zawodowej	K_K01	P6S_KK

3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

kolokwia, referat

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykłady	Definicje żywności i dodatku, rodzaje żywności ze stosowanymi dodatkami; uregulowania prawne unijne i krajowe związane ze stosowaniem dodatków do żywności; cele stosowania; funkcje oraz bezpieczeństwo i zagrożenia dotyczące poszczególnych dodatków
Ćwiczenia	Ocena właściwości stosowania dodatków do środków żywnościowych, szkodliwe dodatki do żywności; dodatki o mniejszej szkodliwości; dodatki niezbędne; gazy, konserwaty i przeciwutleniacze w środkach żywnościowych; rozpoznawanie dodatków na podstawie symboli; ocena szkodliwości dodatków w praktyce

6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Referat
W1			x			
U1			x			
U2						x
K1			x			

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Rutkowski A, Gwiazda S., Dąbrowski K., 2003, Kompendium dodatków do żywności, Wyd. Hortimex Konin, ss.558. 2. Statham B., 2006, Tabele dodatków i składników chemicznych, Wyd. RM Warszawa, ss.336.
Literatura uzupełniająca	Obowiązujące akty prawne i urzędowe

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	30
Konsultacje	2
Przygotowanie do zajęć	3
Studiowanie literatury	10
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta	60
Liczba punktów ECTS	2

* ostateczna liczba punktów ECTS

¹ w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW